



Il Ristorante Salgari nasce in onore dello scrittore veronese Emilio Salgari (Verona 21 Agosto 1862 - Torino 25 Aprile 1911) autore di romanzi d'avventura molto popolari. Salgari fu uno scrittore particolarmente attivo: scrisse più di duecento opere, tra le quali i grandi successi legati ai personaggi di Sandokan, di Yanez de Gomera e del Corsaro Nero. Il nostro ristorante, con la stessa passione e ricerca nelle materie prime, vuole proporre ai propri ospiti una selezione dei migliori piatti stagionali del nostro territorio e della cucina italiana.

Our restaurant owes its name to Emilio Salgari (Verona 21 August 1862 - Turin 25 April 1911), an Italian writer of adventure and swashbuckler fiction. Salgari wrote more than 200 very popular stories and novels, his major works are: The Pirates of Malaysia, The Black Corsair Saga and The Pirates of Bermuda. Our restaurant, with the same passion and research of raw materials, wants to offer its Guests a selection of the best seasonal dishes of our region and of the Italian cuisine.

Prima di ordinare, Vi preghiamo di notare che:

Gli ingredienti usati per preparare i nostri piatti sono sempre freschi. Può capitare che sul mercato non ci sia la possibilità di reperirli, in questo caso siamo costretti ad usare e/o sostituire tali ingredienti con ingredienti conservati o surgelati, sempre di prima qualità. La nostra filosofia consiste nell'offrire ai nostri ospiti qualità, sicurezza e trasparenza in ogni fase produttiva della trasformazione, dalle materie prime fino alla tavola.

Avvisate il personale di una eventuale vostra intolleranza.

Before ordering, we kindly ask you to note that:

The ingredients used in our dishes are always fresh. However, if the fresh product is not available on the market, we may replace it with preserved or frozen products, always of the highest quality. Our philosophy is to offer our Customers quality, safety and transparency at every step of the food preparation, from the selection of the raw materials to the service at the table.

Please warn our staff in case of any food allergy.



Gluten free



Vegan

**Il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni *The dish may contains allergens*Le plat peut contenir des allergens *Das Gericht kann Allergene enthalten*

	CUORE DI CARCIOFO CON TASTASAL E MONTE VERONESE*	€14,00
	Artichoke heart with tastasal and monte veronese cheese *	
	Coeur d'artichauts au fromage monte veronese et Tastasal*	
	Artischockenherz mit Tastasal- und Monte Veronese-Käse *	
	TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI DELLA LESSINIA*	€14,00
	Delicatessen from the hills of Lessinia*	
	Platte mit Aufschnitt und lokalem Käse aus Lessinia*	
	Plateau de charcuterie et de fromages de la Lessenie*	
	FILETTO DI SGOMBRO MARINATO AL PEPE E ANETO SU CREMA DI SEDANO DI VERONA E BIETOLA ROSSA*	€12,00
	Marinated mackerel fillet with pepper and dill on Celery and Red Bid cream*	
	Makrelenfilet in Pfeffer Dill Marinade auf Verona Selleriecreme und Mangold*	
	Filets de maquereaux marines au poivre et a l'aneth sur une crème de cèleri de Vérone avec des betteraves rouges*	
	SFORMATO DI ZUCCA E ZENZERO SU CREMA DI MONTE VERONESE E FUNGHI GALLETTI*	€13,00
	Pumpkin and ginger soufflé on monte Veronese cheese cream and mushroom*	
	Kürbis Ingwer Torte auf Monte Veronese-Sahne und Pfifferlingen*	
	Flan à la citrouille et au gingembre accompagne d'une crème véronaise aux chanterelles*	
	TARTARE DI MANZO, STRACCIATELLA, GERMOGLI DI SOIA*	€15,00
	Beef tartare, stracciatella cheese and soy sprouts*	
	Beef Tartare, Stracciatella und Sojasprossen*	
	Tartare de bœuf, fromage de stracciatella et germes de soja*	

SPAGHETTI CON DATTERINI, BASILICO E BURRATA*

€15,00

Spaghetti with Datterini tomatoes, basil and Burrata cheese*

Spaghetti aux petites tomates, basilic et fromage Burrata*

Spaghetti mit Datteln, Basilikum und Burrata käse*



RISOTTO AMARONE E ZUCCA*

€18,00

Amarone and Pumpkin Risotto*

Risotto avec citrouille et Amarone*

Amarone-Kürbis-Risotto*

MALTAGLIATI DI CASTAGNE CON RAGÙ DI LEPRE AL GINEPRO E LAURO*

€16,00

Chestnut maltagliati pasta with mince juniper and laurel*

Maronen-Maltagliati mit Wacholder – Lauro-Hasenragout*

Pates Maltagliati aux châtaignes avec ragout de lièvre aux arômes de genièvre et laurier*

GNOCCHETTI DI PATATE AL RAGÙ BIANCO DI CORTILE*

€16,00

Potato gnocchi with white white meat sauce*

Kartoffelgnocchi mit weißer Soße des weißen Fleisches*

Gnocchi de pommes de terre à la sauce de viande blanche*

LASAGNETTE AI PORCINI*

€18,00

Lasagnette with porcini mushrooms*

Lasagnette mit Steinpilzen*

Lasagnette aux cèpes*

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA*

€15,00

Carbonara pasta*

Pasta Carbonara*

Pâtes Carbonara*



VELLUTATA O ZUPPA DELL'ORTO*

€12,00

Garden vegetables velvet cream or soup*

Soupe ou veloutée aux Légumes frais de jardin*

Gemüsecremesuppe*

Secondi

FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE E RIDUZIONE DI FRUTTI ROSSI*

€25,00

Beef filet with Amarone and red fruits*

Rinderfilet mit Amarone und roten Früchten *

Filet de boeuf à l'Amarone et aux fruits rouges *



COSTATA DI MANZO DA ALLEVAMENTI LOCALI*

€21,00

T-bone steak from local farms*

Bifteck d'aloyau locale*

Rindfleischstaek aus lokalen Betrieben*



GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VALPOLICELLA CON POLENTA ALLA GRIGLIA* €16,00

Braised beef cheek in Valpolicella wine and grilled polenta*

Geschmorte Rinderwange in Valpolicella mit Grill Polenta*

Joue de bœuf braisée au vin de Valpolicella avec gril polenta*

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA A SCAGLIE*

€19,00

Sliced beef with rocket and parmesan*

Tranches de boeuf à la roquette et au Parmesan*

Geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan*



TRANCIO DI TONNO AL SESAMO E SEMI DI PAPAVERO CON SALSA ALLO YOGURT* €19,00

Seared Tuna in Sesame and Poppy Seeds with yogurt sauce*

Thon poêlé au sésame et aux graines de pavot avec sauce au yogourt *

Gebratener Thunfisch in Sesam und Mohn mit Joghurtsauce *

VALERIANA, BOCCONCINI DI MOZZARELLA, TONNO, CROSTINI

€14,00

OLIVE NERE E POMODORO*

Green salad, Mozzarella cubes with tuna, bread croutons, black olives and tomatoes*

Valeriana, Mozzarella Bissen, Thunfisch, Croutons, schwarze Oliven und Tomaten*

Salade valériane, morceaux de Mozzarella, thon, croûtons, olives noires et tomates*

ZUCCHINE, CAROTE E PATATE AL VAPORE* €6,00

Steamed zucchini, carrots and potatoes*

Courgettes, carottes et pommes de terre vapeur*

Gedünstete Zucchini, Karotten und Kartoffeln*

MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI ALLA GRIGLIA* €6,00

Grilled eggplant, zucchini and peppers*

Aubergines, courgettes et poivrons grillés*

Gegrillte Auberginen, Zucchini und Paprika*

INSALATA MISTA DI STAGIONE* €6,00

Mixed seasonal salad*

Salade mixte de saison*

Gemischter Saison Salat*

PATATE ARROSTO* €6,00

Roasted Potatoes*

Pommes de terre rôties*

Gebratene kartoffeln*

PATATINE FRITTE* €6,00

French fries*

Frites*

Pommes frites*

Dessert

MIGNON AL PANDORO CON CREMA AL RECIOTO DELLA VALPOLICELLA*

€6,00

Pandoro flavoured with Recioto wine*

Pandoro mit Recioto Wine aus Valpolicella*

Pandoro parfumé au vin recioto de Valpolicella*

TORTINO AL CIOCCOLATO CON FRUTTI ROSSI*

€6,00

Chocolate soufflé with berry fruits*

Schokoladenkuchen mit roten Früchte*

Tarte au chocolat aux fruits des bois*



ZABAIONE FREDDO AL PASSITO CON RIBES NERI*

€6,00

Cold sweet wine zabaione with black currants*

Kaltes Zabaione mit rosinen und schwarzen Johannisbeeren*

Glace sabayon au vin passito et groseilles noires*



SEMIFREDDO DI NOCCIOLA CON CUORE DI MARRON GLACÉ E PANNA*

€6,00

hazelnut semifreddo with heart of marron glacé and cream*

Haselnussparfait mit Herz aus Marron Glacé und Sahne*

Glace aux noisettes, marrons glaces et crème chantilly*

CREMA AL CARDENAL MENDOZA*

€6,00

Cardenal Mendoza Cream*

Cardenal Mendoza Creme*

Crème Cardenal Mendoza*

** Il piatto potrebbe contenere tracce di allergeni * The dish may contains allergens* Le plat peut contenir des allergènes* Das Gericht kann Allergene enthalten*



Gluten free



Vegan

*Vini da Dessert al Bicchiero - Dessert Wine by the Glass Vin de Dessert
au Verre - Dessertwein im Glas*

Recioto di Soave Capitelli Anselmi 2011 €6,00

Recioto di Soave Mida Rocca Sveva 2011 €6,00

Recioto della Valpolicella Angelorum Masi 2011 €6,00

Ramandolo La Roncaia 2011 €6,00

Amari /Grappe / Liquori €6,00

Grappa Barricata €8,00

Il Coperto

Paese che vai, usanze che trovi. Il coperto è una tradizione italiana. Un tempo distingueva i ristoranti dalle osterie. Il contributo è di 2,00 euro a persona.

“Coperto”: an Italian tradition. In the past it distinguished the restaurants where food was served from the taverns offering only wine. Today we celebrate our true identity with the tradition of “Coperto”. In addition, we offer you fresh bread and we keep our prices convenient for only 2,00 euro per person.

“Coperto”: une tradition italienne. Dans le passé, il distinguait les restaurants où la nourriture était servie, par rapport aux tavernes offrant uniquement du vin. Aujourd'hui, nous célébrons notre véritable identité avec la tradition du "Coperto". De plus, nous Vous proposons du pain frais et nous maintenons nos prix avantageux pour seulement 2,00 euros par personne.

“Coperto”: eine italienische Tradition. In der Vergangenheit es unterscheidet die Restaurants von der Kneipe. Heute feiern wir unsere wahre Identität mit der Tradition des “Coperto”, wir bieten Ihnen frisches Brot und wir halten unsere Preise günstig für nur 2,00€ pro Person.

Le Mezze Porzioni

Le mezze porzioni sono disponibili su richiesta al costo della metà del piatto + il 30%.

Half portions are available upon request at a cost of half the dish + 30%.

Des demi-portions sont disponibles sur demande à un coût de la moitié du plat + 30%.

Halbe Portionen sind auf Anfrage zu einem Preis von der Hälfte des Gerichts + 30% erhältlich.